

JOGL BRUNNER

Meine Ziegenkäse-Spaghetti schmecken sogar Italienern

Eigentlich kocht er ja so gut wie nie. Schlager-Star Jogl Brunner (57) lässt sich in der Küche am liebsten von seiner Freundin Andrea verwöhnen. Wenn der Österreicher aber doch mal selbst zum Kochlöffel greift, dann macht er „nix Großartiges“, es muss schnell und einfach gehen. Die Lebensmittel dafür wählt er allerdings ganz sorgfältig aus. „Wichtig ist, dass man beim Kochen nur die allerbesten Zutaten verwendet!“, ermahnt Jogl und beugt sich über die Töpfe. Superaromatische Tomaten, feinsten Ziegenkäse, taufrische Basilikumzweige... Gerade bei einfachen Gerichten ist die Qualität der Lebensmittel

Schlichter Hochgenuss

besonders wichtig. Wenn alles seinen besten charakteristischen Geschmack entfaltet, wird auch etwas Simples wie seine Spaghetti mit Käse-Tomaten-Soße zum kulinarischen Hochgenuss! Da setzt sich garantiert auch seine koch-versierte Andrea liebend gerne an den Tisch und genießt einen Teller von Jogs dampfender Pasta. „Meine Pasta schmeckt sogar Italienern“, zwinkert Jogl. Die Südländer lieben unkomplizierte Gerichte von hervorragender Qualität. Über Sperenzchen wie Öl im Nudelwasser und Spaghetti mit dem Löffel essen können sie nur lachen. Nicht aber über Jogl Brunners Pasta. Der würzige Ziegenkäse, die zarte Prise Zucker und der Extra-Pfiff durch einen Hauch von Chili – besser hätten sie diese Pasta auch nicht machen können! ■

*Das hat Pfeffer!
So einfach Jogs
Pasta auch ist,
dank bester
Zutaten wird sie
zum Geschmacks-
feuerwerk!*



Autogramm-Adresse

Jogl Brunner, Postfach
0020, A-8850 Murau

Schritt für Schritt:

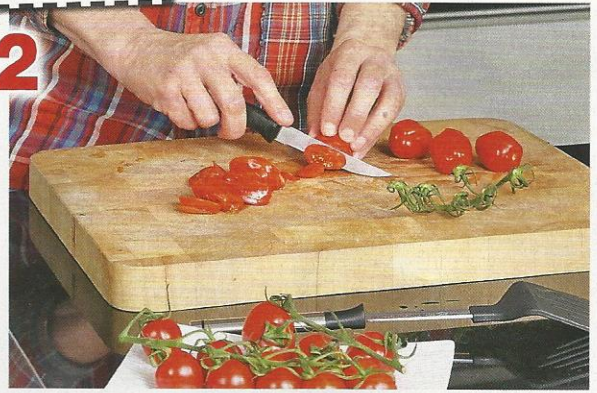
1

► 2,5 Liter Wasser mit einer kräftigen Prise Salz aufkochen. Linguine mit einem Pfannwender sanft ins Wasser drücken, bis alle abgetaucht sind. Unter wiederholtem Umrühren al dente kochen



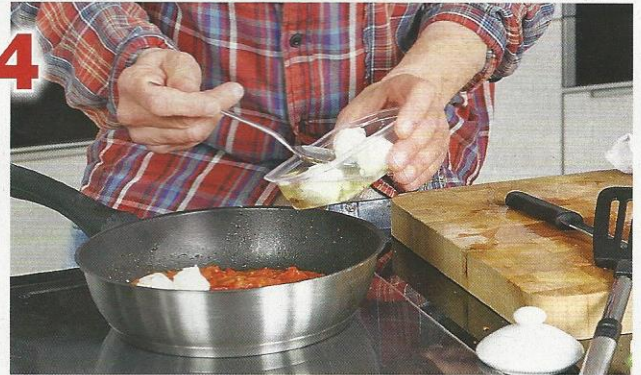
2

► Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Am besten verwenden Sie Cocktailtomaten für die Soße – die Mini-Tomaten sind meist aromatischer und schmecken süßer als ihre größeren Verwandten



4

► Wenn die Tomaten weich gekocht sind, werden sie fein püriert. Anschließend den Ziegenfrischkäse darüber schmelzen lassen und alles abschmecken



3



▲ Basilikum gibt diesem Pastagericht die verführerisch italienische Note. Blätter grob schneiden und auf der Soße verteilen

Jogls Extra-Tipp

Ziegenfrischkäse schmeckt herrlich intensiv und duftet nach der Alm meiner Kindheit! Übrigens eine tolle Alternative für Kuhmilch-Allergiker!

Linguine mit Tomatensauce und Ziegenfrischkäse

ZUTATEN für 2 Personen:

- ca. 300 g aromatische Tomaten
- bestes Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Chili
- 1 Packung Ziegenfrischkäse in Lake
- 250 g Linguine
- 3 Zweige Basilikum

ZUBEREITUNG:

1 Zuerst gleich mal das gesalzene Nudelwasser für die Linguine auf den Herd stellen.

2 Dann werden die Tomaten gewürfelt und in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl gekocht, bis sie weich sind. Salz, eine Prise Zucker und eine Prise Chili dazugeben. Wenn die Sugo dann schön weich gekocht ist, wird sie mit dem Pürierstab fein püriert. Anschließend wieder in die Pfanne zurückgeben, den Ziegenfrischkäse dazugeben und schmelzen lassen. Jetzt die Soße nochmals abschmecken.

3 Basilikum grob schneiden. Die Nudeln mit der Sauce in der Pfanne vermengen, Basilikum drauf verteilen – schon fertig!



▲ Tadaaa – zum Schluss noch ein Basilikumblättchen! Jogl Brunner kocht zwar keine komplizierten Sachen, aber toll schmecken und gut aussehen muss es trotzdem